

**PERENCANAAN BISNIS RESTORAN MAMIH DI  
KOTA TANGERANG SELATAN**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III



Oleh :

**Terrance Benedict**

NIM: 2020407073

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI TATA HIDANG  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Terrance Benedict  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 04 Agustus 2002  
NIM : 2020407073  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :  
**PERENCANAAN BISNIS RESTORAN MAMIH DI KOTA TANGERANG SELATAN**  
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 3 Juli 2023

Yang m



Terrance Benedict  
NIM. 2020407014

## LEMBAR PENGESAHAN

### “PERENCANAAN BISNIS RESTORAN MAMIH DI KOTA TANGERANG SELATAN”

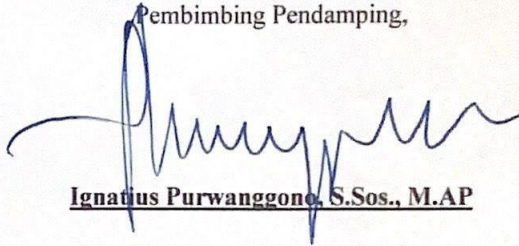
NAMA : TERRANCE BENEDICT  
NIM : 2020407073  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Retno Budi Wahyuni, MM.Par., CHE.  
NIP. 19620730 198803 2 001

Pembimbing Pendamping,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.AP

Bandung, 3 Juli 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE.  
NIP. 19710316 199603 2 001

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS "RESTORAN MAMIH" DI KOTA TANGERANG SELATAN

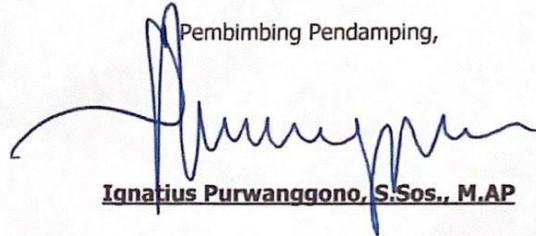
NAMA : TERRANCE BENEDICT  
NIM : 2020407073  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



**Dra. Retno Budi Wahyuni, MM.CHE.**  
NIP. 19620730 198803 2 001

Pembimbing Pendamping,



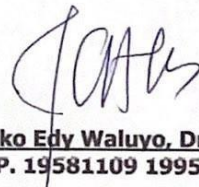
**Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.AP**

Penguji I,



**Hanna Daniati S.I.Kom., MM.Par., CHE**  
NIP. 19810317 200605 2 001

Penguji II,



**Jatmiko Edy Waluyo, Drs., MM.Par.**  
NIP. 19581109 199503 1 001

Bandung, 21 Agustus

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



**Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.**  
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE**  
NIP. 19710506 199803 1 001

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian yang merupakan salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul “PERENCANAAN BISNIS RESTORAN MAMIH DI KOTA TANGERANG SELATAN”.

Penulis mendapatkan bimbingan, arahan, serta dukungan dari berbagai pihak dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini yang membuat penulis dapat menyelesaikan dengan tepat waktu. Maka dari itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHM., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.PAR., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM. Par.,CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM.CHE. Selaku pembimbing utama yang telah memberikan waktu, arahan, dan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir.

6. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.AP selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan waktu, arahan, dan dukungan dalam menyempurnakan penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff, Administrasi dan tenaga kerja pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung terutama Program Studi Tata Hidang
8. Orang Tua Penulis yang telah memberikan dukungan kepada penulis baik secara moral maupun materil dalam menyelesaikan usulan penelitian.
9. Gustiyana Mutiara Khansa, yang telah memberikan banyak bantuan dan dukungan kepada penulis.
10. Seluruh rekan-rekan Penulis di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, khususnya rekan mahasiswa Unicorn 6B Tata Hidang, yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa banyaknya kekurangan. Mengingat keterbatasan penulis dalam pendidikan maupun pengalaman, oleh sebab itu penulis mengharapkan saran atau kritik yang membangun guna penyempurnaan isi dari Tugas akhir ini. Akhir kata semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi yang memerlukannya.

Bandung, 27 Juni 2023

## DAFTAR ISI

|   | Halaman |
|---|---------|
| Kata Pengantar .....                              | i       |
| Daftar Isi.....                                   | iii     |
| Daftar Gambar.....                                | vi      |
| Daftar Tabel .....                                | vii     |
| Daftar Lampiran .....                             | ix      |
| Bab I Pendahuluan .....                           | 1       |
| A. Latar Belakang .....                           | 1       |
| B. Gambaran Umum Bisnis .....                     | 7       |
| 1. Deskripsi Bisnis.....                          | 8       |
| 2. Deskripsi Logo Dan Nama .....                  | 9       |
| 3. Identitas Bisnis .....                         | 11      |
| C. Visi Dan Misi .....                            | 13      |
| D. Analisis Swot .....                            | 14      |
| E. Spesifikasi Produk .....                       | 17      |
| F. Jenis / Bidang Usaha.....                      | 17      |
| G. Aspek Legalitas .....                          | 18      |
| Bab II Aspek Produk.....                          | 22      |
| A. Daftar Dan Deskripsi Produk .....              | 22      |
| 1. Pembelian Bahan Baku .....                     | 23      |
| 2. Sistem Penyimpanan Bahan Baku.....             | 25      |
| 3. Proses Pengolahan Makanan.....                 | 27      |
| B. Analisis Keunggulan Produk.....                | 33      |
| C. Penentuan Kapasitas Dan Rencana Produksi ..... | 34      |
| D. Penyajian Dan Kemasan Produk .....             | 39      |
| Bab III Rencana Pemasaran .....                   | 42      |
| A. Riset Pasar .....                              | 42      |
| B. Pengertian Riset Pasar .....                   | 42      |
| 1. Segmentasi .....                               | 43      |
| A. Segmentasi Geografis .....                     | 44      |
| B. Segmentasi Demografis .....                    | 44      |

|  |    |
|--|----|
| C. Segmentasi Perilaku.....                            | 45 |
| D. Segmentasi Psikografi .....                         | 46 |
| 2. Targeting .....                                     | 46 |
| 3. Positioning .....                                   | 47 |
| C. Pasar Validasi Produk – Market Fit .....            | 48 |
| D. Kompetitor .....                                    | 49 |
| E. Program Pemasaran .....                             | 51 |
| F. Media Pemasaran .....                               | 52 |
| G. Proyeksi Penjualan .....                            | 55 |
| Bab IV Aspek Sumber Daya Manusia Dan Operasional ..... | 59 |
| A. Identitas Pemilik Perusahaan .....                  | 59 |
| B. Struktur Organisasi .....                           | 60 |
| C. Job Analysis Dan Job Description.....               | 62 |
| D. Job Description.....                                | 63 |
| E. Anggaran Tenaga Kerja.....                          | 65 |
| F. Service Scape ( Layout/ Flow).....                  | 67 |
| G. Action Plan And Report .....                        | 71 |
| Bab V Aspek Keuangan .....                             | 74 |
| A. Metode Pencatatan Keuangan .....                    | 74 |
| B. Capital Expenditure .....                           | 75 |
| 1. Tangible Investment.....                            | 75 |
| A. Metode Garis Lurus ( <i>Straight Line</i> ) .....   | 78 |
| B. Metode Beban Menurun .....                          | 79 |
| 2. <i>Intangible Investment (Amortization)</i> .....   | 79 |
| 3. Working Capital ( Modal Kerja ) .....               | 82 |
| C. Pendanaan / Pembiayaan Investasi.....               | 84 |
| A. Modal Sendiri (Owner’s Equity) .....                | 85 |
| B. Ekuitas Pemegang Saham .....                        | 85 |
| D. Penentuan Titik Impas Dan Laba Yang Ditawarkan..... | 86 |
| 1. Variable Cost.....                                  | 86 |
| 2. Fixed Cost .....                                    | 87 |
| 3. Mixed Cost.....                                     | 88 |
| 4. Break Even Point ( Bep ) .....                      | 89 |



|  |     |
|--|-----|
| 5. <i>Cost Volume Profit</i> .....                   | 90  |
| E. Identifikasi <i>Cash Flow &amp; Outflow</i> ..... | 91  |
| Daftar Pustaka .....                                 | 95  |
| Daftar Lampiran .....                                | 99  |
| Lampiran 1 .....                                     | 99  |
| Lampiran 2 .....                                     | 100 |
| Lampiran 3 .....                                     | 101 |
| Lampiran 4 .....                                     | 104 |
| Lampiran 5 .....                                     | 105 |
| Lampiran 6 .....                                     | 106 |

## DAFTAR GAMBAR

| Gambar |  | Halaman |
|--------|--|---------|
| 1      | Logo Usaha .....                             | 10      |
| 2      | Lokasi Usaha.....                            | 11      |
| 3      | Bangunan Usaha.....                          | 12      |
| 4      | Menu Board Restoran Mamih.....               | 33      |
| 5      | Unggahan Promosi Instagram .....             | 54      |
| 6      | Promosi Dalam Bentuk Pamflet.....            | 55      |
| 7      | Struktur Organisasi Restoran Mamih.....      | 61      |
| 8      | Floor Plan Restoran Mamih .....              | 68      |
| 9      | Lay Out Restoran Mamih Tampak Atas .....     | 69      |
| 10     | Lay Out Restoran Mamih Tampak Depan .....    | 70      |
| 11     | Layout Restaurant Mamih Tampak Samping ..... | 71      |

## DAFTAR TABEL

| Tabel |   | Halaman |
|-------|---|---------|
| 1     | Survey Ketertarikan <i>Chinese Food</i> Di Kota Tangerang Selatan ..... | 6       |
| 2     | SWOT Matriks Restoran Mamih .....                                       | 16      |
| 3     | Daftar Produk Makanan .....   | 30      |
| 4     | Daftar Produk Minuman .....   | 31      |
| 5     | <i>Food Cost And Selling Price</i> .....                                | 32      |
| 6     | <i>Beverage Cost And Selling Price</i> .....                            | 32      |
| 7     | Aspek Kebutuhan Produksi.....   | 37      |
| 8     | Hour's Detail.....  | 39      |
| 9     | Pesaing <i>Chinese food</i> Restoran Mamih.....                         | 51      |
| 10    | Program Pemasaran <i>Chinese Food</i> Restoran Mamih .....              | 53      |
| 11    | Proyeksi Penjualan Tahun Pertama.....                                   | 57      |
| 12    | Biodata Pemilik Restoran Mamih .....                                    | 60      |
| 13    | Job Description Restoran Mamih.....                                     | 64      |
| 14    | Kisaran Anggaran Tenaga Kerja Restoran Mamih .....                      | 66      |
| 15    | Description Action Plan .....   | 73      |
| 16    | Tangible Investment Restoran Mamih.....                                 | 77      |

|    |   |    |
|----|---|----|
| 17 | Depresiasi Tangible Restoran Mamih.....     | 81 |
| 18 | Intangible Investment Restoran Mamih.....   | 82 |
| 19 | <i>Working Capital Restoran Mamih</i> ..... | 83 |
| 20 | Investment Structure .....                  | 86 |
| 21 | Variable Cost.....                          | 87 |
| 22 | Fixed Cost .....                            | 88 |
| 23 | Mixed Cost.....                             | 89 |
| 24 | Project Income Statement .....              | 93 |
| 25 | Projected Cash Flow Restoran Mamih.....     | 94 |

## DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran                                      | Halaman                             |
|---|-------------------------------------|
| 1 Biodata Penulis .....                       | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 2 Hasil Kuisisioner .....                     | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 3 Srandar Recipe Makanan Restoran Mamih ..... | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 4 Standar Reciper Minuman Restoran Mamih..... | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 5 Turnitin.....                               | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| 6 <i>Bussines Model Canvas</i> .....          | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |

## DAFTAR PUSTAKA

- Afuah A. Pengertian Bisnis, Pelatihan UMKM di Kota Tegal, 2004, hal.4.
- Ahmad Yani dan Gunawan Widjaja, Seri Hukum Bisnis: Perseroan Terbatas, Raja Grafindo Persada, Jakarta 2006, hal.1
- Kotler, Phillip dan Gary Armstrong (2017), *Principles of Marketing*, Edisi : 17, United States of America: Pearson Education.
- Bitner, M. J. (1992). Servicescape: The Impact of Physical Surroundings on Customer and Employees. *Journal of Marketing*
- Budiono (2016: 67). From:  
<http://portaluniversitasquality.ac.id:55555/1121/4/BAB%20II.pdf>
- Buffa. 2006. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- BK Suthara (dalam Jurnal Internasional, 2013)“<https://siat.ung.ac.id/files/wisuda/2016-1-1-61201-931412013-bab1-29062016033145.pdf>, hal. 3-4
- Cravens & Guilding, 2000 from <https://eprints.umm.ac.id/88251/3/BAB%20II.pdf>
- David.L.Richard, *Manajemen, (Jakarta: PT. Salemba Empat, 2013) hal, 376*
- Dessler. G. (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Salemba Empat.
- Dimas Gayuh Aliantoro: *Perancangan strategi pada perusahaan kontraktorpameran melalui Balanced scorecard*. Skripsi mahasiswa dari Universitas Indonesia, From : <https://lib.ui.ac.id/file?file=digital/2016-8/20250018-S52332-Dimas%20Galuh%20Aviantoro.pdf>, hal.34
- Dina Amalia, 2017dalam blognya <https://www.jurnal.id/id/blog/2017/jenis-jenis-bahan-baku-dalam-industri>, “
- Efendi dkk, 2019, *Kapasits produksi* from: <https://e-journal.uajy.ac.id/26592/3/170609424%202.pdf>, hal.6
- Fogarty dkk, 1991 *Kapasits produksi* from: <https://e-journal.uajy.ac.id/26592/3/170609424%202.pdf>, hal.6
- G Miharjo · 2020, STEI Indonesia, Bab 2 Kajian Pustaka: from <http://repository.stei.ac.id/3156/3/Bab%202.pdf> HAL 11
- Gumulya, D. (2017). Pencampuran Budaya Cina, Jawa, dan Belanda Pada BudayaMakanCinaPeranakan.*Jurnal Andharupa* 3,No. 2 : 137.
- Hartline, M., & Ferrell, O. C. (2010). *Marketing Strategy* 5ed. South Western: Thompson Learning. From

<https://media.neliti.com/media/publications/140125-ID-market-segmentation-targeting-dan-brand.pdf>

- Hansen, dan Mowen. 2009. *Akuntansi Manajemen*. Buku Dua. Edisi Kedelapan. Jakarta: Salemba Empat. From :  
[https://repository.uksw.edu/bitstream/123456789/21771/2/T1\\_232012005\\_Full%20text.pdf](https://repository.uksw.edu/bitstream/123456789/21771/2/T1_232012005_Full%20text.pdf), hal.1
- Kim, (2016), file:///C:/Users/DELL/Downloads/11779-22259-1-PB.pdf hal 4
- Kwartono, M. (2023). *UMKM*. From  
 bugangan.semarangkota:<https://bugangan.semarangkota.go.id/umkm#>
- (Kotler & Keller, 2018: 240) from  
[http://repository.itbwigalumajang.ac.id/1284/4/Bab%202\\_watermark.pdf](http://repository.itbwigalumajang.ac.id/1284/4/Bab%202_watermark.pdf)
- Kotler, Philip and Keller, Kevin Lane. (2006). *Marketing Management*. Edisi ke-12. Pearson International/Mc Graw Hill: New York
- LingoAce. (2023, 4 28). *Asal - usul orang tionghoa makan menggunakan sumpit*. From : <https://www.lingoace.com/id/parenting/asal-usul-orang-tionghoa-makan-menggunakan-sumpit/>
- McShane & Glinow (2012 : 386) From :  
[https://elibrary.unikom.ac.id/id/eprint/1993/8/UNIKOM\\_Aprillia%20Susanti\\_13.BAB%20II.pdf](https://elibrary.unikom.ac.id/id/eprint/1993/8/UNIKOM_Aprillia%20Susanti_13.BAB%20II.pdf), hal. 15
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Nafarin, 2000:24 *Jurnal Ekonomi dan Bisnis GROWTH* Vol. 14, No. 2, November 2016 from :file:///C:/Users/DELL/Downloads/176-73-527-1-10-20190104.pdf hal.21
- Nanda, 2021. *Pengertian segmentasi pasar oleh para ahli*, from:<https://kmerce.id/blog/segmentasi-pasara-dalah/#:~:text=Menurut%20Basu%20Swastha%20Dharmmesta%20dan,di%20capai%20dengan%20marketing%20mix%20tertentu.>
- Permata, D. N., Lambey, L., & Tangkuman, S. (2017). Analisis Penerapan Sistem Informasi Akuntansi Pembelian Suku Cadang Pada Pt. Hasjrat Abadi Sudirman Manado.*
- Pigneur, O. d. (2012). BMC. *Perumusan Strategi Business Model Canvas padaperusahaan sandal Toyosami Singosari*,5.  
 From:<https://jimfeb.ub.ac.id/index.php/jimfeb/article/view/5582/4901>
- Primiana, I. (2023). *UMKM*. From  
 bugangan.semarangkota:<https://bugangan.semarangkota.go.id/umkm#>

- RA. Hidayat 2019, Kajian Pustaka, hal 1).  
From:[https://elibrary.unikom.ac.id/id/eprint/2251/8/UNIKOM\\_REZZA%20ANSHORI%20HIDAYAT\\_10.BAB%202.pdf](https://elibrary.unikom.ac.id/id/eprint/2251/8/UNIKOM_REZZA%20ANSHORI%20HIDAYAT_10.BAB%202.pdf) hal 1
- Reza Pratama, Qoala plus, hal 1 From artikel:  
<https://www.qoalaplus.com/media/bisnis-dan-strategi/agen/tangible-asset/>
- Rohman.T. (2023,4 27).*Maknawarnamerahyangmendominasirestoranchinese*.  
From Phinemo: <https://phinemo.com/makna-warna-merah-yang-mendominasi-restoran-chinese/>
- Rudjito. (2023). *UMKM*. From  
bugangan.semarangkota:<https://bugangan.semarangkota.go.id/umkm#>
- Selatan, T. (2022, Juli Rabu). *Pemberdayaan dan Perlindungan Koperasi dan Usaha Mikro*. From JDIH Kota Tangerang  
Selatan:[https://jdih.tangerangselatankota.go.id/frontend/jndih\\_produk\\_hukum/read\\_more.html?id=2676](https://jdih.tangerangselatankota.go.id/frontend/jndih_produk_hukum/read_more.html?id=2676)
- Siagian, S. P. (2000). *Manajemen Strategik*. In P. B. Aksara, *ManajemenStrategik* (p. 172). Jakarta.
- Suryadana dan Octavia, 2015: 27)  
from:<http://eprints.polsri.ac.id/4995/3/BAB%20II.pdf>
- Soekresno dan Pendit (1998), Soekresno, d. P. (1998). *Pramusaji Food and Beverage service*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Terence A. Shimp, *Managemen Pemasaran*, from :  
<http://repository.unpas.ac.id/13804/4/Bab%20II.pdf> hal 30
- Tehnik pengolahan makanan: <https://mmc.tirto.id/documents/2022/07/28/289-pdfcoffeecom-modul-teknik-pengolahan-makanan-pdf-free.pdf?x=2676#:~:text=Teknik%20dasar%20pengolahan%2>
- Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945  
UU No. 25 Tahun 1992; UU No.20 Tahun 2008  
UU No.51 Tahun 2008; UU No. 23 Tahun 2014  
UU No. 11 Tahun 2020  
UU No 11 tahun 2021 tentang Cipta Kerja
- PP No. 7 Tahun 2021; PERMENKOPUKM No. 9 Tahun 2018  
PERMENKOPUKM No. 9 Tahun 2020.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2021 Tentang Modal Dasar Perseroan



Peraturan Pemerintah No. 7 Tahun 2021 Tentang kemudahan, Perlindungan dan pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro Kecil dan Menengah

Peraturan Menteri Hukum Dan HAM No. 21 Tahun 2021 Tentang syarat dan Tata cara pendaftaran, pendirian perubahan dan pembubaran Badan Hukum Perseroan Terbatas.